

LA SEMAINE NOUS PROPOSONS UN MENU À 22,50€

MENU

DU SOIR ET WEEK-END

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE OU DESSERT 38€

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 44€

**GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE
ET ZESTES D'AGRUMES**

Ou

**TERRINE DE CHEVREUIL AUX NOISETTES TORRÉFIÉES ET PISTACHES
CHUTNEY DE FIGUES VIOLETTES**

**FILET DE BAR GRILLÉ, CRÈME À LA VERVEINE CITRONNELLE
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, LÉGUMES DE SAISON**

Ou

**PALERON DE VEAU CONFIT À L'AIL DES OURS
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES, LÉGUMES DE SAISON**

**FROMAGES SECS OU FAISSELLE
OU**

**MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE
ET SA CRÈME ANGLAISE À LA FÈVE DE TONKA
OU**

2 BOULES DE GLACE ARTISANALE, CHANTILLY

TOUT EST FAIT MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS

